PUBLICATION No 531 PUBLIÉE EN JUILLET 1936
CIRCULAIRE NO 113 PREMIÈRE IMPRESSION
DOMINION DU CANADA - MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

L'ÉLEVAGE DES POUSSINS

A PARTIR DE LA SORTIE DE L'INCUBATEUR JUSQU'AU PARQUET DE PONTE OU À LA CAGE D'ENGRAISSEMENT

par

F. C. ELFORD
Aviculteur du Dominion

et

H. S. GUTTERIDGE
Aviculteur

SERVICE DE L'AVICULTURE
DIVISION DES FERMES EXPÉRIMENTALES



Publié par ordre de l'Hon. JAMES G. GARDINER: Ministre de l'Agriculture,
Ottawa, Canada

L'ÉLEVAGE DES POUSSINS

A partir de la sortie de l'incubateur jusqu'au parquet de ponte ou à la cage d'engraissement

PAR

F. C. ELFORD

Aviculteur du Dominion

ET

H. S. GUTTERIDGE

Aviculteur

L'objet principal de cette circulaire est de mettre à la disposition des cultivateurs ou des aviculteurs, sous une forme commode et abrégée, tous les renseignements qu'il est nécessaire de posséder pour bien conduire l'élevage des poulets, afin d'obtenir des poules bonnes pondeuses et des volailles bonnes pour la consommation. Beaucoup de ces renseignements sont extraits de bulletins et de circulaires déjà publiés par le Ministère et dont on trouvera une liste en dernière page.

La qualité est chose essentielle dans les produits avicoles, et l'importance de la qualité s'affirme de jour en jour, et sur tous les marchés, domestique ou d'exportation, mais spécialement sur le marché anglais qui s'ouvre graduellement au Canada. L'aviculteur qui veut retirer le plus gros profit possible de son travail et de sa mise de fonds doit donc toujours s'efforcer d'obtenir la qualité.

Les renseignements présentés dans les pages suivantes sont destinés surtout à l'aviculteur qui fait éclore ou qui achète des poussins d'un jour en quantités suffisantes pour pratiquer l'élevage artificiel. Il n'est pas question dans ces pages de la sélection des sujets reproducteurs ni de l'origine des poussins; disons cependant qu'il est essentiel d'avoir des poussins forts, vigoureux et sains, sans maladies.

MÉTHODES D'ÉLEVAGE

Il y a deux phases dans l'élevage—l'éducation ou "petit élevage", ou "élevage du premier âge" qui s'applique à l'élevage des poussins pendant les quatre ou six premières semaines de leur existence, et l'élevage proprement dit, ou du deuxième âge. Les appareils pour le petit élevage artificiel sont nombreux. Il y a, par exemple, la batterie, la circulation d'eau chaude en tuyaux, et le réchaud ou poêle à gaz, à l'huile ou à charbon. Le poêle à charbon ou à l'huile pour l'élevage en colonie est celui qui a donné les meilleurs résultats dans les conditions ordinaires au Canada, mais le système de batterie est aussi beaucoup employé pour le premier élevage des poussins ou pour l'élevage des poulets de gril.

Le poêle-éleveuse peut être installé dans une chambre vide, dans toute dépendance ou tout poulailler bien construit. Il faut toujours nettoyer et désinfecter le local parfaitement avant de s'en servir et en interdire rigoureusement l'accès aux volailles adultes qui peuvent se trouver sur la ferme.

Le moyen le plus sûr est de se servir de cabanes mobiles, roulantes ou portatives, désignées "cabanes-éleveuses" "cabanes-poussinières" ou "poulaillers à colonie", que l'on peut déplacer de temps à autre pour que les poussins se trouvent toujours sur un sol frais, non contaminé. Une cabane de 10 par 12 pieds loge confortablement de 200 à 300 poussins.

Préparatifs pour les poussins.—Sur le plancher, au centre de la cabane-poussinière, posez des briques à plat, ou une feuille de tôle ou de fer-blanc, et installez le poêle sur cette fondation de briques ou de tôle; puis mettez tout autour du poêle, à un pied de distance environ, un morceau de bois de 1" x 4", sur le can. Remplissez l'intérieur de cette petite clôture avec du sable pour empêcher que la chaleur rayonnant du poêle ne mette le feu au bois. Recouvrez le reste du plancher d'une litière d'un pouce ou deux d'épaisseur. Les copeaux ou ripes de planeur sont excellents pour cela, mais on se sert aussi très souvent de bale ou même de gravier fin. Lorsqu'on se sert de ripes ou bale, il faut avoir soin de veiller à ce que la surface de sable qui entoure le poêle soit toujours propre, sans litière.

Pour prévenir l'entassement des poussins dans les coins du poulailler, arrondissez les coins au moyen de quatre morceaux de tôle ou de grillage raide d'environ 3 pieds de long par 18 pouces de hauteur, un pour chaque coin.

Sur la litière qui recouvre le plancher posez de petits bancs grillagés de 2 ou 3 pouces de hauteur et de 4 pieds de longueur, sur lesquels vous placerez les abreuvoirs et les trémies; ceux-ci seront à bonne hauteur pour ne pas être contaminés par la litière et les fientes que les poussins font voler en grattant.

Sur le mur, à hauteur commode, suspendez des trémies remplies de gravier à poussins, de coquilles d'huîtres et de charbon de bois; on peut aussi placer ces trémies sur les supports grillagés.

Pendant les premiers jours on pourra entourer le poêle d'un cercle de grillage à mailles carrées, de forte toile métallique ou de tôle, d'environ un pied de hauteur jusqu'à ce que les poussins se soient habitués à la source de chaleur. On élargit le cercle tous les jours et l'on finit par l'enlever entièrement. Le cercle doit être assez grand pour que les poussins ne soient pas tenus trop près de la source de chaleur.

La cabane doit être tenue à une température aussi fraîche que les poussins peuvent endurer tout en étant à l'aise, mais ils doivent toujours avoir à leur disposition un foyer de chaleur à une température d'environ 100° où ils peuvent aller se dorloter quand ils le désirent. Sous ce rapport les poussins eux-mêmes fournissent de bien meilleures indications que le thermomètre. On voit tout de suite, par la façon dont ils se conduisent, s'ils sont confortables ou non. S'ils le sont, ils se reposent tranquillement en cercle juste en dehors du capuchon du poêle; s'ils n'ont pas assez chaud, ils le déclarent bruyamment en piaillant et en se pressant autour de la source de chaleur. S'ils ont trop chaud, ils s'éloignent aussi loin que possible du poêle ou se promènent tout haletants, le bec grand ouvert.

La durée du premier élevage varie généralement de quatre à huit semaines, suivant la température. La température doit être graduellement abaissée tant que les poussins sont confortables. Donnez une abondance d'air pur.

Pour encourager les poussins à se percher de bonne heure, on installe, après trois ou quatre semaines, des perchoirs sur une charpente recouverte de grillage, pour empêcher le contact des fientes. Ces juchoirs sont inclinés pour que l'accès en soit plus facile, l'arrière de la charpente est à un pied ou plus au-dessus du plancher et le devant repose sur le plancher. Lorsque les poussins y sont habitués, on peut relever le devant de la charpente pour que les perchoirs soient tous sur un même niveau, comme dans les poulaillers.

Lorsque les poussins sont assez grands pour se passer de chaleur, on enlève le poêle et on sépare les sexes. Les cochets qui doivent être conservés pour la reproduction sont mis dans des enclos séparés, dans des cabanes-juchoirs, de plein air; ceux qui doivent être vendus comme poulets de gril sont mis dans des locaux plus ou moins exigus où ils reçoivent une ration d'engraissement. Quant aux poulettes, on les laisse dans la poussinière jusqu'à ce qu'elles exigent plus de place; on enlève alors pour les mettre dans les cabanes-juchoirs le nombre qu'il faut pour que les autres ne soient pas trop entassées.

Alimentation des poussins.—Lorsque la cabane-poussinière est prête, que les abreuvoirs sont remplis d'eau dégourdie, les trémies de gravier, de coquilles d'huîtres, de charbon de bois et de pâtée sèche, et le dessus de la pâtée dans les trémies recouvert d'un peu de gros sable de rivière, de gravier à poussins ou de fines coquilles d'huîtres, on met les poussins dans la cabane en un cercle sur le plancher, juste en dehors du capuchon. On les laisse manger à partir du commencement même, et tout est à peu près automatique; le soin d'une colonie de poussins n'exige que très peu de temps. Examinez les poêles régulièrement, pour voir si le réglage est bon. Tenez les abreuvoirs toujours remplis d'eau fraîche et les trémies de pâtée sèche. Lorsque le temps le permet, faites sortir les poussins dehors, sur la terre, dès qu'ils sont habitués à leurs quartiers, disons au bout de huit ou dix jours, mais assurez-vous que le terrain est propre, non contaminé. Faites un passage pour les poussins en mettant à un pied de la sortie une planche d'environ 3 pieds de long et 12 pouces de hauteur et par-dessus cette planche une autre venant toucher au mur au-dessus de la sortie. Ce petit corridor empêche le vent de souffler dans l'ouverture et directement sous le capuchon.

La plupart des aliments commerciaux pour les poussins sont bons, mais il faut veiller à ce qu'ils ne contiennent pas trop de fibre.

Voici une nourriture qui peut être recommandée, car elle a été employée à la Ferme expérimentale centrale en comparaison avec d'autres aliments beaucoup plus coûteux, et elle a invariablement donné de bons résultats:—

Une partie de petit son (gru rouge), une partie de recoupes (gru blanc), une partie de blé d'Inde jaune moulu, une partie de gruau d'avoine moulue, une demi-partie de substances animales. A 91.5 livres de ce mélange ajoutez 5 livres de farine de feuilles de luzerne, 2 livres de poudre d'os, 1 livre d'huile de foie de morue, $\frac{1}{2}$ livre de sel. Le mélange de substances animales employé se compose de parties égales de déchets de bœuf moulus, de farine de poisson, et de poudre de lait. Lorsque l'on ne peut avoir du lait liquide on met la poudre de lait, et quand on ne peut pas facilement se procurer la farine de poisson, on peut la remplacer par la farine de viande, ce qui n'affecte pas les résultats d'une façon appréciable.

Tout changement important dans cette ration doit être fait graduellement; on donnera la ration nouvelle à côté de celle dont les oiseaux se sont servi jusque là plutôt que de passer brusquement de l'une à l'autre. De même, lorsqu'on ajoute du grain rond à la ration, on commence par en donner une petite quantité lorsque les oiseaux ont de huit à dix semaines, et on augmente cette quantité graduellement pour finir par donner une ration consistant en parties égales de grain rond et de pâtée lorsque les poussins ont de douze à quatorze semaines et qu'ils sont dehors.

La pâtée de croissance est semblable à la pâtée à poussins, mais lorsqu'on a des poussins sur un bon enclos où ils trouvent beaucoup de verdure, on peut omettre l'huile de foie de morue et la farine de luzerne et remplacer le petit son par du son. Si l'on a des grains produits sur la ferme, on peut les moudre et s'en servir avantageusement à ce moment, mais la quantité de grain employée doit être réglée de façon à ce que la composition de la pâtée que nous avons indiquée reste à peu près la même.

Séparation des sexes.—Dès que les cochets commencent à causer des désagréments, il faut les séparer des poulettes. Tenez les poulettes dans un bon enclos vert. Transportez les cabanes sur une terre propre quand cela est nécessaire, mettez-y des perchoirs et faites jucher les poulettes le plus tôt possible. Tenez les casseroles d'eau et les trémies sur des plates-formes grillagées et voyez à ce qu'il y ait dans les trémies une abondance de pâtée saine à portée des poulettes en tout temps. Lorsqu'on donne du grain rond, il ne faut pas le jeter dans la litière mais plutôt le donner sur le dessus de la pâtée ou dans des auges spéciales pour cela, car le grain que les volailles ramassent dans une litière contaminée de fientes, propage les maladies parasitaires s'il en existe.

Types de volailles pour la consommation

Chaponnage.—Le chaponnage peut se pratiquer sur toutes les races de volailles; l'opération doit se faire avant que la crête et les barbillons aient pris un grand développement (généralement au bout de 6 ou 8 semaines chez les Leghorns et un temps proportionnellement plus long chez les races lourdes).

Le chaponnage ne s'est guère pratiqué jusqu'ici que sur les races lourdes, mais on l'a essayé dernièrement sur les Leghorns, pour voir s'il serait possible de vendre sous forme de chapons des poulets Leghorns qui ne peuvent être écoulés comme poulets de gril ou poulets de rôt précoces. Si l'on pouvait vendre des poulets de rôt légers sur le marché d'exportation, il y aurait profit à conserver les cochets Leghorns plutôt qu'à les détruire comme on fait actuellement dès qu'on peut les distinguer des femelles, et des essais ont été tentés dans cette voie.

Le seul moyen avantageux d'écouler les chapons Leghorns est de les vendre quand ils ont atteint le poids de 4 ou 5 livres. Les chapons bien finis font de beaux poulets de table, et ils devraient se vendre plus cher que des cochets de la même race et de la même taille. Si ces poulets sont destinés à l'exportation sur l'Angleterre, il faut les nourrir de façon à ce que la chair soit blanche et les traiter pour que l'éperon ne soit pas visible. Pour obtenir une chair blanche, il faut éviter de donner de grosse verdure comme la luzerne ou du blé d'Inde jaune, et l'engraissement en épinette pourrait être prolongé. Pour enrayer la pousse de l'éperon, coupez le dessus du bouton de l'éperon et frottez légèrement avec un crayon caustique, à l'âge où le chaponnage se fait.

On chaponne les races plus lourdes pour que la chair reste tendre plus longtemps, jusqu'à l'époque où l'on peut compter obtenir un prix plus avantageux. Ces chapons rapportent des prix plus élevés que les cochets, mais il n'y a pas d'avantage à les conserver jusqu'à huit ou dix mois, comme on l'a si souvent recommandé.

Traitement des poulets de gril.—En séparant les cochets il est bon d'en faire un triage soigneux, et si l'on a l'intention d'en vendre comme poulets de gril, il faut choisir ceux qui sont bien développés, les mettre dans un parquet séparé et leur donner une alimentation spéciale, comportant une pâtée molle, jusqu'à ce que les poulets soient trop gros ou que le marché des poulets de gril soit passé. Trop souvent les poulets dits "poulets de gril" n'ont que la peau sur les os, ils rapportent peu et font tort à l'industrie parce qu'ils sont mal vus du consommateur. On devrait avoir soin de les nourrir suffisamment pour les garder en bon état de chair et ne mettre en vente que ceux qui sont gras.

Traitement des poulets de rôt.—Le reste des cochets, s'il n'y a pas de marché local pour les absorber tous, devraient être tenus sur une bonne ration de croissance jusqu'à ce qu'ils aient atteint le poids des poulets de rôt. Ceci dépend de la race et du marché où ils doivent être vendus. Il ne faut pas les garder jusqu'à ce qu'ils soient adultes ou qu'ils aient pris une apparence masculine avant la vente, car ces oiseaux ne sont pas bien vus.

La préparation des volailles pour la vente

De tous les travaux de la ferme, il n'en est aucun qui rapporte plus, proportionnellement au temps exigé, que la pose de la dernière main dans la préparation d'un produit avant de l'offrir en vente, et il n'y a peut-être pas de produit auquel cette règle s'applique plus qu'aux volailles, dont il faut spécialement soigner l'alimentation et la préparation. Par le procédé relativement simple de l'engraissement en épinette et l'emploi de bonnes rations, on peut améliorer la qualité des volailles de la ferme pour les faire passer de la catégorie "Sélectionnées B", qui est celle des volailles engraissées au libre parcours, aux catégories "Nourries au lait B" ou "Nourries au lait A". Les volailles soumises à cette alimentation non seulement ont une meilleure qualité, mais elles pèsent plus, et ont ainsi plus de valeur.

C'est par l'engraissement en épinette que l'on obtient la chair de la meilleure qualité; mais l'engraissement dans les parquets propres, hygiéniques, donne aussi de très bons résultats. Il est essentiel que les oiseaux soient vigoureux, en bonne santé, sans quoi il n'y a aucun profit à les engraisser. Avant de les mettre dans des cages ou dans leurs quartiers, donnez-leur un laxatif et débarrassez-les de leurs poux. Deux ou trois semaines sont nécessaires pour l'engraissement. La Ferme expérimentale a trouvé que presque tous les mélanges de bons grains de ferme finement délayés dans du lait, donnent de bons résultats.

Une bonne ration d'engraissement peut être composée des suivants:

Une partie de blé rond finement moulu.
Une partie d'orge ronde finement moulue.
Une partie d'avoine ronde finement moulue.

Pour faire le mélange, se servir de lait écrémé frais, de lait de beurre ou de lait entier. Cette ration est satisfaisante pour toutes les volailles de consommation, à l'exception des oies et des canards.

La nourriture doit être donnée humide, ayant la consistance de bouillie claire, pour qu'elle puisse être versée d'une chaudière ou distribuée avec une cuiller plate ou un bardeau.

Les meilleurs matériaux pour mélanger les ingrédients secs de la ration sont les suivants, donnés par ordre de valeur: Lait de beurre fait sur la ferme, lait sur ou écrémé et poudre de lait de beurre commerciale, ou lait de beurre semi-solide.

On obtient de meilleurs résultats quand le lait employé pour le mélange est toujours sur ou toujours frais, pendant toute la période d'engraissement.

Le commencement de la période d'alimentation est le plus important. Si les oiseaux que l'on veut mettre dans l'épinette ont encore de la nourriture dans leur jabot, il faut les faire jeuner pendant vingt-quatre heures. On leur donne alors dans leur premier repas un purgatif comme le sel d'Epsom, à raison de 1 livre de sel pour 100 oiseaux. On fait dissoudre ce sel dans l'eau et la solution est employée pour mélanger le premier repas.

Ne nourrissez pas trop abondamment pour commencer. Si vous donniez aux oiseaux tout ce qu'ils peuvent consommer, ils perdraient leur appétit. Tenez les poulets sur leur appétit pendant les premiers jours, jamais satisfaits, jusqu'à ce qu'ils soient habitués à leurs nouveaux quartiers. Après cela, vous pouvez leur donner toute la nourriture qu'ils peuvent consommer en 15 ou 20 minutes, mais ayez soin, après chaque repas, de bien nettoyer les mangeoires, et n'oubliez pas de renouveler la provision de gravier deux ou trois fois par semaine.

Il vaut mieux ne pas donner plus de trois repas par jour, et deux suffisent pendant les journées courtes. La durée de l'engraissement en épinette dépend de l'état des oiseaux, mais une période de deux à trois semaines est généralement suffisante.

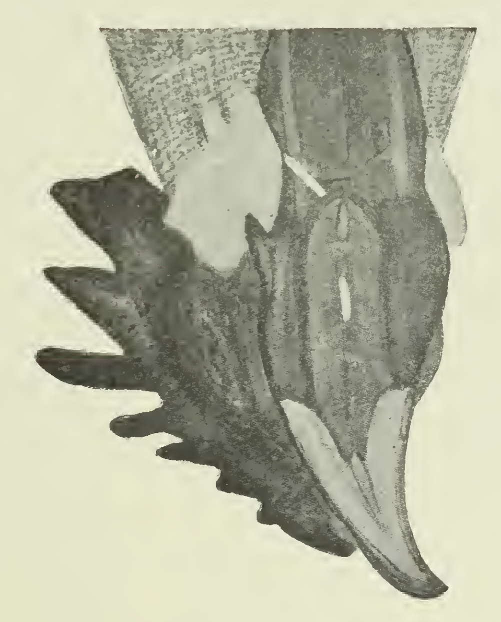
C'est sur la ferme même que cet engraissement devrait se faire. Si le cultivateur ne peut le faire lui-même, alors c'est une autre personne, intermédiaire, qui devra s'en charger avant que les oiseaux soient mis en vente, mais le producteur qui n'engraisse pas ses poulets lui-même perd de l'argent. Il n'y a guère de profit à vendre des volailles maigres. Il y a une trentaine d'années beaucoup de cultivateurs avaient leurs propres épinettes, et engraissaient eux-mêmes leurs oiseaux; il se vendait alors beaucoup de volailles de bonne qualité et la plus grosse part du profit revenait directement au cultivateur. Beaucoup de ces volailles engraissées en épinette étaient exportées sur la Grande-Bretagne où elles s'étaient acquis une bonne réputation. Mais à mesure que les temps redevenaient plus prospères, les cultivateurs se sont désintéressés de ce travail; ils consentaient à en laisser tout le profit à un intermédiaire si celui-ci voulait se donner la peine d'engraisser et de tuer les oiseaux. Malheureusement, ce qui était à prévoir, c'est que très peu de volailles ont été soumises à une période d'engraissement avant d'être mises en vente.

ABATAGE ET PLUMAISON

Les volailles devraient-elles être tuées et plumées sur la ferme? C'est là une question à laquelle il est assez difficile de répondre. Beaucoup d'oiseaux que les cultivateurs apportent sur le marché sont abîmés par un saignage mal fait, une plumaison négligente, des déchirures et des meurtrissures sur la peau, ce qui donne à croire qu'il est bien difficile de tuer et de préparer les oiseaux. En fait, même les opérateurs d'une grande expérience, qui tuent des oiseaux continuellement, ont aussi de temps à autre des oiseaux mal saignés. On voit donc quelles sont les difficultés pour le cultivateur qui ne tue que quelques oiseaux une ou deux fois par année. Il y aurait beaucoup à dire en faveur d'un centre d'emballage, où toutes les volailles sont tuées, saignées et plumées par des experts. Sans doute il y a des cultivateurs qui font ces opérations tout aussi bien que les professionnels, et nous ne voudrions pas les empêcher de le faire, mais ils sont assez rares. Lorsqu'on trouve dans une paroisse quelqu'un qui connaît bien la partie, qui sait bien tuer les volailles et les plumer, on devrait utiliser ses services pour tout le voisinage; les volailles seraient ainsi uniformément d'une bonne qualité et le producteur recevrait une plus grosse part du prix de vente.

Nous donnons ici des instructions sur la façon de tuer et de plumer les volailles pour l'avantage de ceux qui désirent acquérir de l'habileté en cette pratique.

Comment tuer.—Le meilleur moyen de tuer une poule est de la saigner par la bouche, puis de percer la cervelle. On saigne en tranchant la veine jugulaire dans la bouche; la vignette ci-jointe montre clairement la façon de faire cette



COMMENT SAIGNER

Pour saigner, on tranche à travers la veine à la marque blanche à l'intérieur de la bouche et du côté gauche du cou de la volaille. Pour atteindre la cervelle, on enfonce le couteau dans la marque blanche, à la voûte de la bouche.

opération. Après avoir tranché la veine et dès que l'oiseau saigne abondamment, on perce la cervelle. On le fait en insérant la lame du couteau dans le sillon de la voûte de la bouche (voir vignette). Ce n'est que par la pratique que l'on apprend à bien faire cette opération. Il y a pour cela des couteaux spéciaux, mais l'on peut employer n'importe quel couteau pointu, pourvu que la lame ne soit pas trop grosse.

Plumaison.—La plumaison à sec est le moyen le plus pratique de préparer les volailles sur la ferme. Il est facile, rapide, et lorsqu'il est bien effectué, l'oiseau présente une belle apparence. Les plumeurs expérimentés peuvent enlever toutes les plumes d'un oiseau en quarante à quatre-vingt-dix secondes, et



avec un peu de pratique, une personne ordinaire peut plumer un oiseau complètement en une minute à une minute et demie.

Dans la plumaison à sec les experts suivent un système bien arrêté. Tandis que la main gauche empêche l'oiseau de remuer en fixant les ailes au dos, la main droite, en trois mouvements, enlève les plumes des ailes et de la queue; on enlève ensuite les plumes du corps en partant de la poitrine, à partir des hanches et en descendant, puis les plumes du dos, du cou et des ailes et en dernier lieu les plumes des jambes.

La facilité avec laquelle les plumes s'enlèvent dépend directement du soin que l'on a mis à bien percer la cervelle et le centre nerveux, immédiatement derrière la cervelle. Lorsque cette opération est bien faite, les muscles des cellules de la peau qui retiennent les plumes se relâchent et les plumes tombent presque littéralement. Après que toutes les plumes sont enlevées et avant que l'oiseau soit suspendu sur le râtelier de refroidissement, il faut avoir soin de voir à ce que l'extrémité inférieure des intestins ne contienne pas d'excréments. On le fait en appliquant une pression sur l'abdomen à partir d'un point à trois ou quatre pouces de la queue, en poussant vers l'anus.

L'emploi de cire offre de grands avantages pour ceux qui ont beaucoup de volailles à plumer à la fois. La pratique de la plumaison à la cire est exposée en détails dans un bulletin, donné sur la liste au bas de cette page.

Si les volailles sont tuées sur la ferme, il faut avoir grand soin de les refroidir parfaitement. Immédiatement après qu'elles sont tuées et plumées, on les tiendra pendant 24 heures à une température ne dépassant pas 40 degrés, et de préférence entre 32 et 35 degrés. En automne, le temps est assez froid pour que ce refroidissement se fasse aisément; le danger à éviter, c'est que les volailles ne gèlent. Il est beaucoup plus dangereux de tuer des volailles pendant les chaleurs de l'été, quand on n'a pas les moyens voulus pour les refroidir. Si le producteur a un bon endroit frais comme une cave fraîche, il peut tuer et plumer sur la ferme pendant les chaleurs aussi bien que pendant l'automne ou l'hiver. Les cultivateurs feront bien de vérifier la température de la chambre où ils veulent faire refroidir leurs oiseaux. Cette vérification peut très bien se faire au moyen d'un thermomètre ordinaire de laiterie.

Sélection des pondeuses.—Choisissez bien parmi les poulettes celles que vous vous proposez de conserver pour la ponte. Ne gardez que les poulettes d'un bon type, actives et vigoureuses, et qui paraissent avoir une bonne santé et une bonne constitution. Les oiseaux qui n'ont pas ces qualités doivent être engraissés en épinette, car ils rapportent mieux dans l'épinette d'engraissement que dans le parquet de ponte.

Publications offertes.—Pour plus amples détails sur les questions traitées dans ces pages, nous renvoyons le lecteur aux bulletins et circulaires que l'on peut se procurer en s'adressant au Bureau de publicité et d'extension, Ministère de l'Agriculture, Ottawa.

Construction du poulailler.
Préparation des volailles pour la vente.
Engraissement des volailles pour la vente.
Emploi de cire dans la plumaison.
Incubation naturelle.
Incubation artificielle.
Education et élevage des poussins.
Chapons et chaponnage.
Alimentation des volailles.

Version française par C. E. Mortureux, B.S.A.

OTTAWA: J.-O. PATENAUDE, O.S.I., Imprimeur de Sa Très Excellente Majesté le Roi, 1936.